



**PRESSEMITTEILUNG 11/20**

**DEHOGA zur Verbraucherschutzministerkonferenz in Bremerhaven**

## **Farbbarometer muss endlich vom Tisch**

**Hygiene hat oberste Priorität / Schmutzbetriebe gehören geschlossen / Hygiene-Ampel verstößt gegen Grundsatz der Verhältnismäßigkeit**

(Berlin, 15. September 2011) Die geplante „Hygiene-Ampel“ gehört nach Ansicht des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband) endlich vom Tisch. „Es ist völlig unverhältnismäßig und rechtlich bedenklich, dass in Restaurants das Ergebnis einer Momentaufnahme über Wochen und Monate zum Aushang kommen soll, obwohl längst alle Mängel beseitigt sind“, erklärt DEHOGA-Präsident Ernst Fischer mit Blick auf die 7. Verbraucherschutzministerkonferenz in Bremerhaven, bei der das Thema auf der Agenda steht. Fischer fordert, die bestehenden Gesetze und Sanktionsmöglichkeiten konsequent anzuwenden anstatt neue, uneffektive Werkzeuge zu schaffen. „Emotionalisierende Farbkennzeichnungen haben lediglich Symbolwirkung. Sie schädigen zahlreiche Gastronomen, ohne die Verbraucher wirklich zu schützen. Schmutzbetriebe gehören geschlossen und nicht mit einer roten Kennzeichnung versehen.“

Das geplante Transparenzsystem birgt nach Ansicht des DEHOGA die große Gefahr, dass Gastronomen auf Dauer stigmatisiert werden. Eine zeitnahe Rehabilitierung wäre aufgrund der mangelnden personellen Ausstattung bei den Lebensmittelkontrolleuren meist nicht möglich. Fischer: „Bei einem Restaurant kann sich jede Abweichung von der Bestbewertung ganz schnell negativ auswirken. Gäste sind irritiert und bleiben weg. Ein Anspruch auf Nachprüfung ist im ‚Ampelsystem‘ nicht vorgesehen, dieser wäre wegen der fehlenden Kontrolldichte aber auch gar nicht umsetzbar. Momentaufnahmen werden so auf Dauer die – möglicherweise negative – Einstufung auf der Farbskala bestimmen. Das hält kein Unternehmer lange durch, Existenzen und Arbeitsplätze stehen auf dem Spiel“, so Fischer.

Fischer betont: „Ohne Wenn und Aber: Hygiene hat im Gastgewerbe oberste Priorität. Der DEHOGA bekennt sich ausdrücklich zur Einhaltung der zu Recht strengen Lebensmittelhygieneregeln. Mitarbeiterschulungen, Hygieneleitlinien und Themenbroschüren belegen, dass der Verband ein vitales Interesse daran hat, hygienische Missstände zu verhindern. Jeder Gastwirt, der Hygiene-Mängel zu verantworten hat, schädigt nicht nur sein Geschäft, sondern das Image der gesamten Branche.“

Ihre Ansprechpartnerin:

Stefanie Heckel  
Pressesprecherin  
DEHOGA Bundesverband  
Am Weidendamm 1A  
10117 Berlin

.. /2  
Fon 030/72 62 52-32  
Fax 030/72 62 52-42  
Mobil 0171/4 44 13 63  
heckel@dehoga.de  
www.dehoga.de

Die Hygiene-Ampel aber hat für den Verbraucher keinen Zusatznutzen, zudem sind solche Veröffentlichungssysteme fehleranfällig, wie ein aktueller Fall aus Berlin zeigt, wo aus Kontrollen resultierende Noten bereits online veröffentlicht werden: Aufgrund eines technischen Fehler war die nur ausreichende Benotung eines Betriebs doppelt veröffentlicht worden. Dem Leser wurde suggeriert, dass eine Nachkontrolle die Missstände bestätigt hat, eine solche Nachkontrolle hatte aber nie stattgefunden.

Vor dem Hintergrund, dass selbst der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure die geringe Personaldecke und die mangelnde technische Ausstattung in Sachen Lebensmittelkontrollen kritisiert, sind das Vorpreschen Berlins genauso wie die bundesweite Diskussion über die Einführung solcher Transparenzsysteme inakzeptabel. Solange Zahl und Ausstattung der Kontrolleure nicht ausreichend sind und flächendeckende Kontrollen und Nachkontrollen ermöglichen, ist eine rechtskonforme Umsetzung von Hygiene-Ampel und Co. nicht möglich.

Der DEHOGA hat auch kein Verständnis dafür, dass eine stufenweise, nach Branchen sortierte Einführung der Farbkennzeichnung vorgesehen ist und dabei mit den Restaurants angefangen werden soll. Fischer: „Das ist nicht nur ein Verstoß gegen den Gleichbehandlungsgrundsatz, sondern zeigt, wie populistisch hier agiert wird. Denn es ist unstrittig, dass die Ursachen der Lebensmittelskandale der jüngsten Zeit - wie Dioxin, „Gammelfleisch“ und EHEC - nicht in der Gastronomie begründet waren, sondern dass die Gastronomen wie Endverbraucher stets die Leidtragenden waren.“■

---

Ihre Ansprechpartnerin:

Stefanie Heckel  
Pressesprecherin  
DEHOGA Bundesverband  
Am Weidendamm 1A  
10117 Berlin

Fon 030/72 62 52-32  
Fax 030/72 62 52-42  
Mobil 0171/4 44 13 63  
heckel@dehoga.de  
www.dehoga.de